

Radmila Zečević, "Beogradski pčelar", br. 9/2014

Verovatno nema domaćice, bar medju starijom generacijom, koja svoje kulinarske veštine nije oprobala u spremanju medenjaka. Ova poslastica je od davnina prisutna na našim trpezama, možda i zbog brzog i jednostavnog načina pripreme. Kolač se može dugo čuvati, a materijal za njegovu izradu je relativni jeftin i dostupan većini.

Recepata ima mnogo, ali su osnovni sastojci uvek med i brašno. Ja sam ovaj preuzela od moje svekrve. Zli jezici će reći da od svekrve ništa dobro ne dolazi, osim čangrizavog zameranja i večitog jadikovanja kako se njen mezimac mogao bolje oženiti. Ako zanemarim da u svakoj šali ima i zrnce istine, ipak sam stekla njeno poštovanje i od nje dosta naučila, između ostalog i pripremanje ove poslastice.

Ovo je skuplja varijanta medenjaka i sigurno ne mogu biti konkurentni onima "iz prodavnice", ali zato, po ukusu i vrenosti, nadmašuju mnoge.

Evo šta nam je potrebno od sastojaka:

- 600 grama brašna;

- 18 grama meda;

- 150 grama šećera;

- 100 grama mlevenih oraha;

- 3 cela jaja;

- 50 grama badema;

- 1/2 kafene šoljice mleka;

- kašičica sode bikarbone.

Način pripreme:

U vanglu (ili na radni element) staviti brašno i u sredini napraviti udubljenje, pa tu sipati ostale sastojke - med (da bude u tečnom stanju), jaja, šećer, orahe, mleko i sodu bikarbonu. Sjediniti testo da masa bude kompaktna. Praviti štapiće prečnika oko 2 santimetra, zatim nožem seći ravnomerne komade i od njih uvaljati kuglice. Na predhodno namazan pleh (margarin ili mast) i posut brašnom, ravnomerno redjati kuglice, sa razmakom, jer će testo nadoći. U svaki medenjak "ubosti" polutku oljuštenog badema. Jezgro badema se, predhodno, stavi u vrelu vodu, u kojoj odstoji minut ili dva, nakončega se lako odvaja od kože.

U pećnicu, zagrejanu na 130 - 140 stepeni (zavisno kako vam rerna greje), peći oko petnaestak minuta. Medenjaci moraju ostati beli da se ne bi stvrdnuli kada se ohlade. Ovako pripremljeni medenjaci se mogu dugo koristiti. {jcomments on}